



▲店内のオープンカウンターで調理する鏡シェフ



▲レストラン「ロゼット」は、国の重要文化財指定の明治生命館内にある会員制のレストランです



▲小山田市長と歓談する生産者の皆さん。一流レストランで自分たちが生産した食材が提供されたことの驚きと喜びを話していました



●巻頭特集

十和田産品のチカラ

自然に恵まれた十和田市には、ニンニク、長芋、ゴボウ、十和田湖ひめますなど豊かな農林水産資源があります。まさに食材の宝庫。普段、わたしたちが当たり前のように口にしている十和田産の食材が、一流シェフの手でそのチカラを發揮しました。

十和田産品フルコースメニュー

8月に東京都千代田区内のセンチュリーコート丸の内・レストラン「ロゼット」で、十和田産の食材26品目を使った「TOWADA」特別ディナーコース」が提供されました。十和田湖和牛やニンニク、

十和田湖ひめます、日本酒などあらゆる十和田産品を取り入れたフルコースが、1カ月 にわたり都内で提供されるのは初めてのことです。調理したのは、レストラン「ロゼット」の料理長・鏡智行シェフ。かつてベルギーの三ツ星レストランで腕を振るっていた一流シェフです。

レストラン「ロゼット」では、なるべく国産の食材を使って日本ならではのフレンチを創るため、各地の食材をテーマにしたディナーコースを提供する企画を行っています。そして今回、鏡シェフの目に留まったのが十和田産の食材でした。

丹精を込めて作られ、生産者の思いが凝縮した食材を、シェフは料理という魔法をかけてプロデュースするのです。

一流シェフに認められた食材の味

鏡シェフは、4月に食材を探するため、十和田市を訪れました。「まだ雪があることに驚いた」と話します。ディナーコースの提供は8月ということもあり、4月にある食材とはまた異なります。手探り状態の中、生産者と話をし、自らの足で精力的に食材を探しました。「土壌が違えば、味も違う。食材が味わい、感動を覚えた」と、十和田産品の味わい深さを話します。食べてすぐにこれを使おうと思った食材にも出会ったそうです。

「大変好評だった」と、鏡シェフが話すように、事実、十和田産品のディナーコースは21食提供され、昨年同時期のディナーコースの1.5倍以上の売り上げを見せました。8月30日には、小山田市長と食材を提供した生産者17人がロゼットを訪れ、料理を堪能。生産者から「自分の作ったものがこのような形で提供されていると知り、嬉しい」と感動する声が多々ありました。

広がる可能性

食材との出会いは、生産者の想いとの出会いでもありません。シェフは「生産者の皆さんは熱意を持って食材を作ったそうなんです。

市長は「生産者の皆さんが愛情込めて作ったものが鏡シェフに認められ、フルコースとして提供されるのは大変光栄なこと。十和田のPRにつながった。十和田産の食材のおいしさが認められ、可能性が広がった」と、十和田産品のチカラを改めて実感し、手応えを感じていました。